70e Année. T. 140. N° 29-30 19-26 Juillet 1953

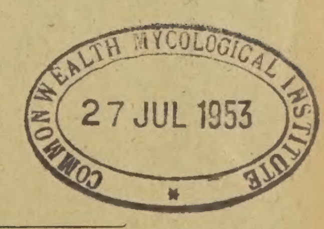
LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs.»

Henri Baudrillart Membre de l'institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p 270





Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier
de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture,
de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis
et des Ecoles régionales d'Agriculture,
de Membres du Personnel
de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique
ou d'Etablissements privés,
de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,
de l'Institut national
des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,
de la Section de Sélection et de contrôle
des bois et plants de vigne,
et avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76



réussi
ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

70me — Nos 29-30 19-26 Juillet 1953

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — Le Congrès de Bordeaux. 27
N. — Résolution générale adoptée par le Congrès de la F.A.V. 29
Ph. Lamour. — Vœu présenté au nom de la Commission et adopté à l'unanimité. 30
Edouard Nègre. — L'intérêt des producteurs *(suite)*. 31
— Chantiers de levurage et préparation des levains. . . . 36
J. Artozoul. — Notes ampélographiques sur la série 12.000 Seyve-Villard *(suite et fin)*. 39
R. Montagne. — Conflit entre le droit de préemption et le droit à la jouissance du preneur. 41
J.-P. Vidal. — Lutte contre l'altise et réflexions sur la lutte contre le mildiou en 1952. 43
J. Vercier. — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : Reinette dorée *(aux annonces)*.
Partie officielle. — Régime de prévoyance et de retraites complémentaires. . 46
Informations. — *Bibliographie.*
Le mouvement des vins en juin. 50
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le Congrès de Bordeaux

Le Congrès annuel de la Fédération des Associations viticoles s'est déroulé du 29 juin au 2 juillet, à Bordeaux, dans la salle si populaire de l'Athénée municipal.

L'Assemblée générale du 2 juillet avait à faire la synthèse des travaux des sections et à leur donner une conclusion dans la forme d'une résolution générale. On sentait bien que le président P. Martin n'entendait pas s'écarter des voies et des méthodes traditionnelles : l'Assemblée suivait son président, très satisfaite en apparence de n'entendre ni appel à une discipline pourtant si nécessaire, ni invitation à sacrifier les privilèges et à combattre efficacement les abus. Est-ce le coupable sentiment du contraste éclatant de la rigueur des mesures dont on ne parla pas avec l'incroyable facilité des dispositions envisagées qui porta M. de Couesbouc et M. Henri Vidal à abandonner la possibilité de commercialiser, dès la récolte, certains vins primeurs, ou bien ce geste spectaculaire ne tendait-il qu'à démontrer le sérieux et l'importance des propositions d'une Assemblée capable de tels « sacrifices » ?

M. Martin allait donner lecture de la résolution générale lorsque M. Ph. Lamour se leva dans la salle pour rappeler, avec

vivacité, qu'une Commission désignée le matin même en vue d'étudier le soutien des prix, attendait depuis plusieurs heures l'occasion de présenter le résultat de ses travaux : les applaudissements ne lui furent pas ménagés par des auditeurs qui entendirent cependant de dures vérités.

Dans la partie constructive de son exposé, M. Ph. LAMOUR, parlant au nom de la Commission, a préconisé le *soutien des prix par l'achat de vin, par l'Etat, sur les places méridionales à un prix fixé (plancher, social, etc...)*, et, s'exprimant en qualité de secrétaire général de la C.G.A., il a montré que ce système trouve dans d'autres pays, même dans les plus libéraux, des précédents exemplaires bien qu'ils s'appliquent à d'autres produits agricoles.

Un peu éblouie par les perspectives qui lui étaient offertes, l'Assemblée a entendu le rapporteur lui préciser que ces facilités ne sauraient toutefois être accordées par un gouvernement et, partant, ne pouvaient être demandées, que si elles allaient de pair avec l'application de *mesures tendant à diminuer efficacement les excédents permanents* par l'orientation et la discipline de la production.

Tout en retenant que M. Jean RÉMOND, moins attentivement écouté, envisagea le soutien des prix non par l'Etat, mais par les ressources d'une caisse autonome (encore à créer) mises à la disposition d'un certain organisme (encore indéterminé) sans conditions préalables (pas de limite aux excédents), et sans négliger l'intervention par laquelle M. R. CARLES, en confirmant son opposition au projet du gouvernement, donna à penser que, pour lui, tout allait bien, on voit combien les Syndicats de vignerons sont, dans leur majorité, de plus en plus éloignés de ce régime de liberté totale qu'appellent à grands cris les naufrageurs de la production viticole nationale.

La suite des débats fut de moindre importance. On n'en retiendra ici, que la très remarquable conclusion que lui donna M. MACQUARD, de la Champagne, président désigné pour la prochaine campagne. Bien mieux que beaucoup d'autres M. MACQUARD connaît la dureté de la discipline et sa récompense : il ne manqua pas de montrer comment l'organisation de la viticulture champenoise subit victorieusement l'épreuve du temps. Et il le fit en termes excellents : peu habituée à entendre pareil langage, l'Assemblée ne ménagea pas son approbation. En une autre occasion encore, M. MACQUARD put mesurer l'ascendant qu'il exerce et l'audience qu'il rencontre ; c'est un fait nouveau et non le moindre. Il s'ajoute à ceux qui marquent l'effacement progressif de la production méridionale dans le domaine économique comme sur le terrain de la doctrine.

***

Le lecteur trouvera plus loin le texte de la résolution générale adpotée par l'Assemblée. Je ne sais si les vignerons « spoliés » — les vrais spoliés — y découvriront des motifs d'espérer : mais, comme ils étaient à Bordeaux, présents ou représentés, ils n'ont qu'à s'en prendre à eux-mêmes ou à leurs représentants s'ils ne sont pas satisfaits.

Depuis, des vignerons du Midi ont tenu le 12 juillet, à Béziers, un grand rassemblement sur l'initiative d'un Comité de salut viticole qui entend ranimer l'esprit de 1907. Les temps sont changés : on le voit bien à la lecture de la motion adoptée dont le texte conformiste ne sera pas désavoué par le bureau de la F. A. V., cependant absent. La disposition essentielle réclame, on le sait, l'achat d'alcool par l'Etat au prix de 30.000 francs l'hectolitre qui correspond à peu près au cours actuel du vin.

Personne — pas même le gouvernement — ne se trompera sur le sens de cette manifestation qui canalise et qui détend le juste mécontentement des producteurs défavorisés. Je crois, et ceci servira de conclusion, que l'on a tort de ramener le problème viticole à un ensemble de questions techniques et économiques ; c'est, en réalité, et comme il se doit, un problème politique : ce n'est pas ailleurs qu'il faut chercher l'explication de certaine solidarité qui rassemble paradoxalement des intérêts opposés.

Mais c'est une donnée dont nous ne pouvons ici que montrer les effets en nous interdisant d'en discuter l'origine. Tout au plus, pouvons-nous en appeler à la raison : tant va la cruche à l'eau.....

J. Branas.

Résolution générale adoptée par le Congrès de la F. A. V.

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles, affirme sa fidélité aux conclusions des Congrès de Montpellier, Royan et Paris, son adhésion totale au statut viticole, sa volonté d'une politique de sélection des vignobles et des produits.

Dans cet esprit, elle renouvelle son accord total à la proposition de la loi Sourbet déposée le 9 avril 1952 sur la politique de qualité et la résorption des excédents. Elle approuve également la proposition déposée le 27 mai 1952 par le même parlementaire et tendant à la création de l'Institut des Vins de consommation courante et du fonds autonome d'assainissement viticole.

La Fédération des Associations viticoles renouvelle avec vigueur sa volonté de voir rétablie la Caisse annexe de la Viticulture, dont

l'absence prolongée compromet l'assainissement et la tenue du marché.

En outre, elle demande instamment au Parlement de procéder à l'étude et au vote définitif des projets qui lui sont soumis.

Pour la fin de la campagne, la Fédération des Associations viticoles, fidèle aux décisions du Congrès de Paris, confirmées par la Commission consultative, proclame son attachement à l'échelonnement assorti d'un prix de libération progressif, et demande en conséquence la notification du décret du 10 octobre. Elle rappelle que les prix de libération des prochaines tranches doivent être de 300, 315 et 330 francs le degré.

Elle demande, en outre, selon les décisions du Congrès de Paris, le rétablissement du blocage prévisionnel. En ce qui concerne les vins immobilisés, la Fédération des Associations viticoles en demande la distillation immédiate, en comptant sur les administrations de contrôle pour éviter les fraudes sur les transferts et en limitant ceux-ci, pour l'Algérie, aux départements méditerranénens et au Vaucluse.

Elle demande, enfin, que l'organisation de la campagne 1953-54 ne soit pas réglée avant que soient connus les résultats de la récolte. En attendant, la première tranche libérée devra être du 1/10 de la récolte avec un minimum de 50 hl. par exploitation et de 5 hl. par hectare.

Vœu présenté par M. Ph. Lamour
au nom d'une Commission et adopté à l'unanimité

DISCIPLINE DE LA PRODUCTION ET ORGANISATION DU MARCHE

I. — L'Assemblée générale confirme ses précédentes décisions relatives à *l'orientation et à la discipline de la production viticole* destinées à assurer l'équilibre des ressources et des besoins. Elle confirme sa volonté de voir assurer cette discipline du vignoble en tenant compte des conditions où la nature du sol et le climat imposent cette culture.

II. — En attendant que les mesures destinées à équilibrer les besoins et les ressources aient pu donner leurs pleins effets et afin d'éviter les conséquences économiques et sociales pouvant résulter de l'existence temporaire d'excédents, l'Assemblée générale considère comme une absolue nécessité de procéder à *une organisation du marché comportant la garantie indispensable d'un prix social* assurant aux familles des vignerons le minimum vital auquel elles ont droit.

Pour y parvenir, elle préconise le recours au système de garantie et de soutien des prix adopté pour la sauvegarde des principaux produits agricoles par la plupart des pays d'Europe et d'Amérique à l'agriculture comparable à celle de la France.

En conséquence, l'Assemblée générale demande instamment que, dans le plus bref délai, l'Etat se porte acquéreur, s'il était besoin, à titre exceptionnel et dans un esprit de salut immédiat, des quantités de vins nécessaires pour permettre d'atteindre et de maintenir les cours au prix-plancher sur les places méridionales.

L'INTÉRÊT DES PRODUCTEURS

Avoir de bons vinificateurs
Leur donner les moyens utiles

(suite)

Eraflage et durée de cuvage

Cas de vins destinés à vieillir.

Penser que si certains vins doivent être, pour des raisons économiques ou parce qu'ils sont fragiles, consommés jeunes, s'il en est de blancs et de rosés qu'il ne faut pas conserver longtemps en fût au risque de les voir madériser, les vins rouges gagnent à être soignés un temps plus ou moins long, en fût puis en bouteilles, jusqu'à ce que leurs qualités intrinsèques aient pu s'épanouir.

Il est regrettable de voir tant de vendanges de qualité dont on ne conduit pas le vin jusqu'à ce que ce résultat soit atteint. Dans toute cave ayant de telles vendanges, *une sélection des raisins devrait être faite* dont le vin serait vinifié à part, spécialement, *avec cuvage suffisamment long,* puis livré à un vieillissement (18) qui, fonction de la nature du produit, n'aurait pas toujours besoin d'être d'une longueur susceptible d'effaroucher les producteurs.

L'éraflage d'une partie ou même de la totalité de la vendange, fait ou non suivant la constitution des grappes et le but poursuivi, a l'avantage, dans le cas où la proportion de jus est faible, d'éviter un excès d'âpreté ; il permet d'autre part de ne pas diminuer exagérément, pour lutter contre ce défaut, la durée du cuvage, de telle sorte que les matières colorantes peuvent être utilisées au maximum.

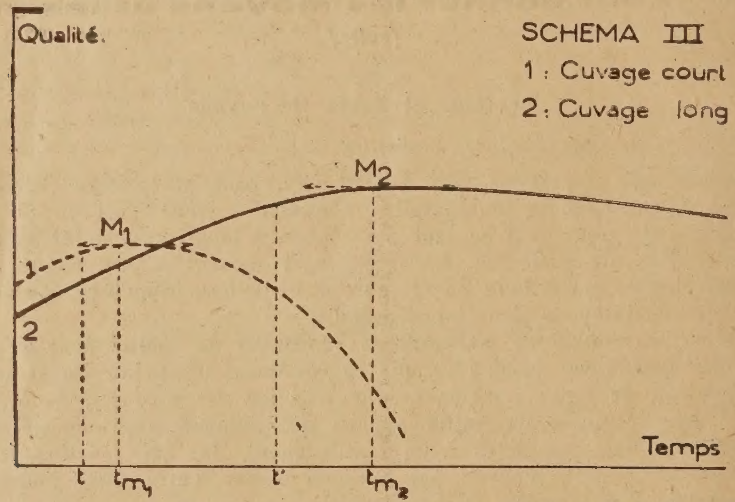
Les vins sont alors d'une belle couleur, ils peuvent être encore assez corsés sans être trop âpres ; ils doivent évoluer favorablement.

Il ne faut cependant pas négliger le pouvoir antioxygène du tanin de la rafle qui allonge le vieillissement, influe sur l'accroissement et le maintien de la qualité ; dans la mesure où l'âpreté ne sera pas trop redoutable, faire de préférence un éraflage partiel ou parfois pas d'éraflage.

Le schéma n° III donne une idée de ce qui se passe au cours de la conservation de vins tels que ceux de Carignan suivant les propor-

tions de matières extractives qu'ils ont dissoutes. Lorsque ce vin est jeune, il arrive que, s'il résulte d'un cuvage court, il plaise davantage au consommateur parce qu'il apparaît moins astringent, plus souple qu'après cuvage de longue durée. Un tel vin, par contre, en vieillissant, atteint plus vite son maximum de qualité, mais ce maximum est relativement bas, la boisson s'use ensuite trop vite. Le vin provenant d'un cuvage long voit croître ses qualités plus longtemps, alors que le précédent commence déjà à s'user ; il tend à atteindre une valeur maximum plus élevée, la garde davantage, s'use moins vite.

On comprend facilement que l'on ait intérêt à choisir cuvage court ou cuvage long, éraflage ou non, suivant la qualité de la vendange et le but poursuivi et non à vinifier toute la récolte de la même façon et chaque année de façon identique. L'expérience suivante, dont nous avions chargé notre collaborateur M. Marichal, constitue un fait qui illustre pratiquement notre schéma.



Du Carignan de l'Ecole a été vinifié comme l'indique le tableau III ; celui-ci donne le classement des vins les uns par rapport aux autres lors des différentes dégustations.

TABLEAU III

Classement des vins

Temps séparant la dégustation de la vinification	Cuvage court : 5 jours — Vendange entière C 1	Cuvage court : 5 jours — Vendange éraflée C 2	Cuvage long : 15 jours — Vendange entière C 3	Cuvage long : 15 jours — Vendange éraflée C 4
2 ans 1/2	2	1	4	3
	1'	2'	4	3
4 ans 1/2	3	4	2	1
5 ans 1/2	4	3	1	2

On peut en déduire que dans le cas d'une faible durée de vieillissement (deux ans environ de conservation après la vinification) un cuvage de cinq jours apparaît préférable pour le Carignan, permettant d'obtenir des vins plus souples, moins astringents, l'éraflage accentuant ces caractères. Selon que le dégustateur recherche la charpente en pensant à l'avenir, ou la souplesse, il préfère le vin de vendange entière ou celui de vendange éraflée.

Pour une longue durée : quatre ans environ de conservation, un cuvage plus long (10 à 15 jours) est préférable ; l'éraflage est encore avantageux dans ces conditions, mais si l'on fait cuver un temps insuffisant (cinq jours) il vaut mieux traiter de la vendange entière.

Pour un vieillissement encore plus long (plus de cinq ans de conservation) les vins obtenus par cuvage court sont sur leur courbe descendante, ils manquent de charpente, ont commencé à s'user. Parmi les vins obtenus par cuvage long, c'est, cette fois, celui de vendange entière qui passe en tête malgré une astringence modérée, mais marquée, qu'un collage pourra éventuellement atténuer.

Les maxima les plus élevés de qualité, y compris un bouquet prononcé et agréable, sont normalement obtenus par des vieillissements lents, et c'est alors que le vin garde le plus longtemps les caractères qu'il a acquis, mais si l'on ne pense pas faire vieillir longtemps, quitte à renoncer à tirer parti au maximum de toutes les qualités intrinsèques du produit, il faut s'attacher à en tirer le parti le meilleur, dans les conditions prévues de durée de conservation.

Les phénomènes de vieillissement sont complexes ; l'évolution du vin, du double point de vue de la rapidité et de la qualité, varie avec la composition de la vendange, la vinification et le mode de conservation de la boisson.

Sans avoir une valeur absolue, le tableau ci-dessus doit néanmoins permettre de guider les vinificateurs de Carignan suivant le temps de conservation envisagée, ceci dans le cas de vendanges normales. La conservation des vins ayant été faite en récipients de verre, entre 10 et 20° C., il conviendra de rapprocher ces essais, en grande pratique, de la conservation du vin à des températures voisines de celles-ci, en cuves en ciment ou, à la rigueur, en foudres de grande capacité, puis en bouteilles ; mais il convient aussi de tenir compte de ce qu'au cours de nos expériences la fermentation s'est faite en petits récipients, ce qui a beaucoup limité les élévations de température ; parallèlement à ces essais, les durées de cuvage en grande pratique doivent être un peu plus courtes.

La présence, dans la vendange, de raisins d'autres cépages modifie plus ou moins les caractéristiques et l'évolution du vin ; le Grenache, par exemple, en même temps qu'il donne plus facilement du degré, permet d'obtenir plus vite la souplesse souhaitée et contribue à faire acquérir au vin un bouquet apprécié : son existence se traduit aussi par une oxydation plus rapide qu'il faut savoir modérer si on désire que la boisson ait la possibilité d'acquérir toutes ses qualités.

Cas des vins destinés à être sonsommés jeunes.

Penser aussi que les vins qui ne sont pas destinés à vieillir (18) sont actuellement appréciés lorsqu'ils sont souples, ce qui nécessite un cuvage de plus courte durée, parfois l'éraflage de la vendange ou la macération à froid combinée à un cuvage court (19). De telles pratiques, utiles parfois, ne peuvent cependant être généralisées ; l'éraflage de vendanges d'Aramon, par exemple, n'est pas particulièrement indiqué parce qu'elles sont très riches en jus par rapport aux matières solides. D'autre part, un érafloir mal choisi peut, en augmentant, dans la vendange, la proportion de débris de rafles, faire apparaître une saveur herbacée désagréable. On conçoit que ces opérations puissent être intéressantes lorsque la constitution de la vendange conduit à donner au vin trop d'âpreté, de dureté, vendanges à petits grains et vendanges altérées, moins riches en jus.

FONCTIONNEMENT DE LA CAVE :

Examinons le rapport précédemment signalé, relatif au prix de revient du vin au Maroc (20), rapport qui, comme nous l'avons vu, met en évidence des frais de produits œnologiques (28 fr. par hectolitre) bien supérieurs à ceux que l'on est conduit à faire normalement en France ou même que l'on peut être amené à faire ailleurs en Afrique du Nord, comme l'indique le rapport tunisien (21) qui comporte seulement l'emploi d'anhydride sulfureux (30 gr./hl), conduisant à une dépense en produits œnologiques de 7 fr. par hectolitre au lieu de 28 fr.

Il saute aux yeux du moins averti que néanmoins les frais de vinification et de conservation du vin, non compris les frais de vieillissement de longue durée, mais compte tenu des dépenses de vinification proprement dite, des charges annuelles (amortissement du matériel et service des capitaux) ne représentent qu'une très faible part (6,5 %) des dépenses que provoque la production du vin, celle-ci résultant pour plus de 9/10 de la production du raisin. Les frais de produits œnologiques, compris dans les précédents, représentent 1,22 % du prix de revient.

Voici d'ailleurs, d'après nos calculs, ce que l'on peut déduire de ces rapports ; nous verrons ensuite ce qu'il en est en ce qui concerne les Caves coopératives méridionales.

Rapport marocain :

Frais totaux d'obtention de 1.700 hl de vin de 11° (vignoble greffé de 50 ha Cinsault, Carignan, Grenache, Clairette, Muscat, Macabéo ; 34 hl/ha d'un vin de 11°)	4.256.660 fr.
Frais totaux d'obtention d'un hl de vin	2.503 fr.
Prix de revient du degré hectolitre	227 fr. 50

	Pour 1.700 hl de vin	Par hectol. de vin	P. o/o du prix total de revient du vin
Frais d'SO^2 (20 gr/hl)	5.440 fr.	3 fr. 20	0 fr. 12
Frais d'acide tartrique	42.500 fr.	25 fr.	1 fr. 10
Total des produits œnologiques.		28 fr. 20	1 fr. 22
Frais de vinification (comprenant les produits œnologiques, l'essence, la main-d'œuvre, le consumé (1 %), l'amortissement du matériel et de la cuverie, le service des capitaux) . . .	262.910 fr.	154 fr.	6 fr. 5

Du rapport tunisien (×) on peut tirer les renseignements suivants :

Frais totaux d'obtention de 75 hl de vin (valeur des lies déduite ; 20 ha de vigne franche de pied, sur sable, Alicante, Carignan, 75 hl/ha, vin 11°6, cave de 1.500 hl de logement)	147.528 fr.
Frais totaux d'obtention d'un hectolitre de vin (valeur des lies déduite)	2.162 fr.
Prix de revient du degré/hectolitre (service des capitaux non compris)	186 fr.

	Pour 75 hl/ha	Par hl de vin	P. o/o du prix total de revient du vin
Frais d'anhydride sulfur. (30 gr/hl)		5 fr.	0 fr. 23
Divers		2 fr.	0 fr. 09
Total des produits œnologiques. .	525 fr.	7 fr.	0 fr. 32
Total des dépenses de vinification (comprenant les produits œnologiques, l'électricité, la main-d'œuvre, les charges et service des capitaux)	14.850 fr.	198 fr.	9 fr. 15

Les produits œnologiques et les frais totaux de vinification représentent, dans ce dernier cas, respectivement : 0,3 et 9,6 % de l'ensemble des frais.

(à suivre) E. NÈGRE.

(×) Remarquer que ces deux exploitations sont de types différents ; en tenir compte si l'on veut tirer de ces renseignements plus que ce que nous en déduisons.

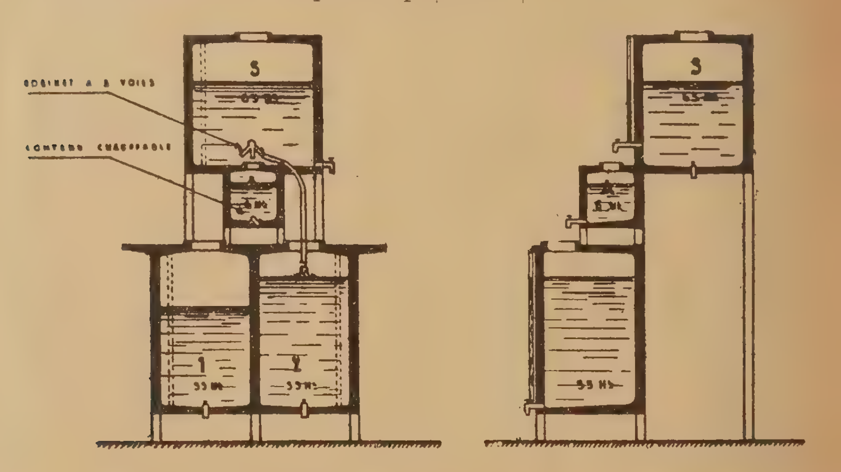


CHANTIERS DE LEVURAGE ET PRÉPARATION DE LEVAINS

A la suite de notre article « Le levurage dans la pratique vinicole » (1), nous pensons intéressant de rappeler les deux modes principaux de préparation des levains, étant bien entendu que *l'addition de « levures » à la cuve ne doit pas se faire directement, mais avec préparation intermédiaire d'un levain ayant un volume suffisamment élevé : 2 à 3 % de celui de la vendange à levurer.*

Cette préparation, qu'il y a intérêt à faire *avant le début de la vendange*, nécessite l'emploi, soit de fûts dont on a enlevé un des fonds et que l'on a placé sur un support pour en faciliter la vidange, soit de cuves de monnaie judicieusement placées et faciles à nettoyer.

Il y a toujours avantage à prévoir, dans le cellier, *un chantier de levurage* bien conçu. On trouvera des précisions sur de tels chantiers dans notre travail « Levurage et remontages » (2). Les renseignements suivants sont donnés en supposant que le volume quotidien de vendange à levurer est 1.000 hectolitres ; un calcul simple permettra de les réduire à chaque cas particulier.



1er Cas : *Préparation d'un levain à l'aide de levures elliptiques indigènes* (fig. 1).

Trois à cinq jours avant le début des vendanges, on cueillera une quantité de raisins pas trop acides et bien sains, suffisante pour fournir un volume de moût représentant 5 % du volume de vendange N hl à ensemencer quotidiennement, soient 5 × N litres, c'est-à-dire 50 hecto-

(1) E. Nègre. — Le levurage dans la pratique vinicole. *Progrès agricole et vinicole.*

(2) E. Nègre. — Levurage et remontages. *Progrès agricole et vinicole* et *Annales de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier,* 1946-1947.

litres pour 1.000 hectolitres de vendange. Compter 60 hl environ pour tenir compte des bourbes. De ce moût, envoyé dans la cuve S, on distraira le dixième, soit environ 5 hl.

Le lot A, de 5 hl, sera, si nécessaire, chauffé à la température de 30° C. et abandonné à lui-même jusqu'à la déclaration de la fermentation spontanée.

Le lot S, de 55 hl environ, sera sulfité à raison de 25 grammes d'anhydride sulfureux par hectolitre.

Dès que le lot A sera en pleine fermentation, on le fera écouler dans l'un des récipients 1 ou 2, puis peu à peu, par le robinet supérieur de S, le lot S jusqu'à ce que tout le liquide soit en pleine fermentation. Par le robinet inférieur de S, les bourbes seront éliminées ensuite pour être versées ultérieurement dans une vendange en fermentation.

Une fois le levain en activité, on fera chaque jour écouler, avec aération, dans les cuves à levurer les 25 hl utiles, qui seront remplacés par 25 hl de moût débourbé préparé dans S. On aura ainsi un levain continu.

La cuve 1 ou 2, non encore utilisée, pourra servir :

— soit à préparer un autre levain si le premier présente quelque défaut ;

— soit à préparer périodiquement un autre levain à partir de levures sélectionnées inactives.

Notons que le chantier de levurage tel que le montre la figure facilite les opérations ci-dessus : il n'est cependant pas indispensable. Il doit être très propre et préalablement méché.

2me Cas : *Préparation d'un levain à l'aide de levures elliptiques sélectionnées, mais à l'état de vie ralentie* (3) (fig. 1).

Opérer comme dans le cas des levures indigènes, avec les modifications suivantes :

a) le dixième distrait est chauffé à une température voisine de 70° pendant une demi-heure environ de façon à le stériliser : il est ensuite refroidi à 30° C. et ensemencé ;

b) une fois en pleine activité, il sera utilisé comme dans le cas précédent.

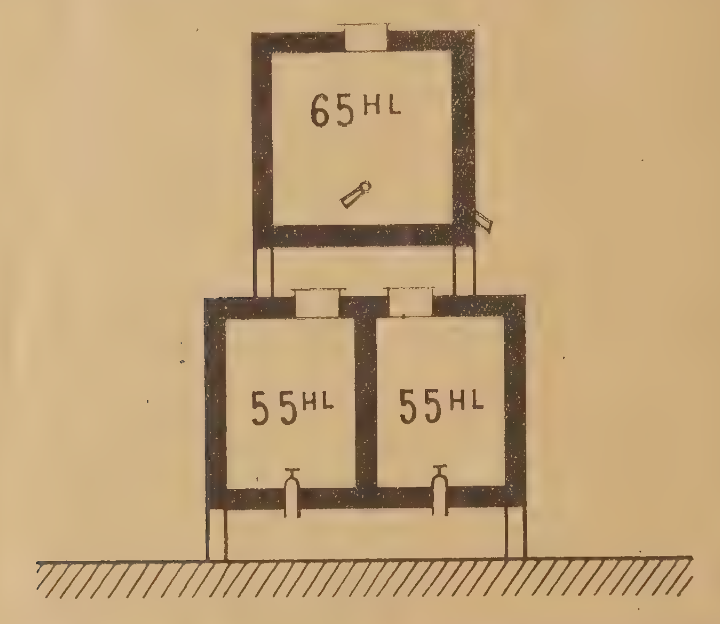
3me Cas : ***Préparation d'un levain à partir de levures elliptiques actives sélectionnées, habituées ou non à l'anhydride sulfureux*** (fig. 2). (Méthode pratique et peu onéreuse, adaptable éventuellement à une cave sans chantier spécial de levurage).

La technique qui réunit à la fois l'efficacité et la simplicité souhaitées est, nous semble-t-il, la préparation d'un levain continu à partir de moût préalablement sulfité et débourbé, avec, comme point de départ, des levures elliptiques accoutumées à l'anhydride sulfureux.

(3) Ce n'est pas le cas de levures en poudre ou sur plaques de gélatine qu'il faut d'abord ensemencer par des procédés rigoureusement aseptiques, mais celui de levures sur milieu liquide et non encore sporulées.

Elle nécessite deux récipients superposés susceptibles de contenir, chacun, le double 50 hl de levain utile pour levurer la vendange d'une journée 1.000 hl (c'est la quantité prise comme exemple). Le plus haut servira à préparer du moût sulfité et débourbé ; l'autre le levain.

La veille ou l'avant-veille des vendanges, cueillir des raisins ni trop acides, ni trop mûrs, mais sains, en quantité utile pour fournir 50 hl de moût. Envoyer ce moût dans le récipient à levain avec une quantité suffisante de levures (50 à 100 litres) elliptiques, accoutumées à l'anhydride sulfureux. Si l'on ne peut se procurer des raisins sains, préparer le levain un à deux jours plus tôt en versant les levures dans du moût préalablement sulfité et débourbé.



Chaque jour, au moment du levurage, on agitera le levain dont on fera écouler la moitié, en l'aérant, dans les cuves à levurer. On ramènera ensuite le levain à son volume primitif en lui ajoutant du moût sulfité (20 à 25 gr./hl) et débourbé, préparé dans le plus haut des deux récipients prévus.

Il y a avantage à avoir deux récipients à levain (fig. 2) que l'on remplira et utilisera alternativement, un jour l'un, un jour l'autre, de façon à laisser aux levures le temps de se multiplier.

Edouard Nègre.



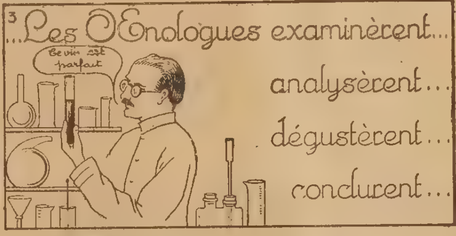
UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

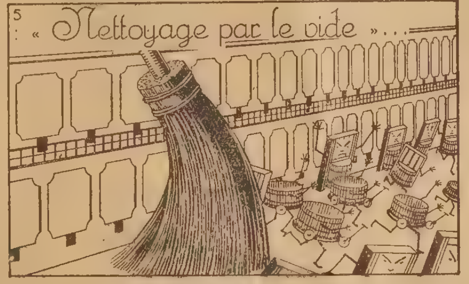


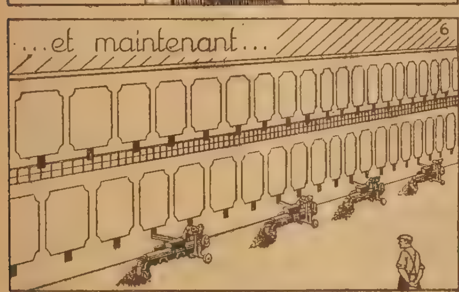
...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés... ...son matériel insuffisant... le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...











...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

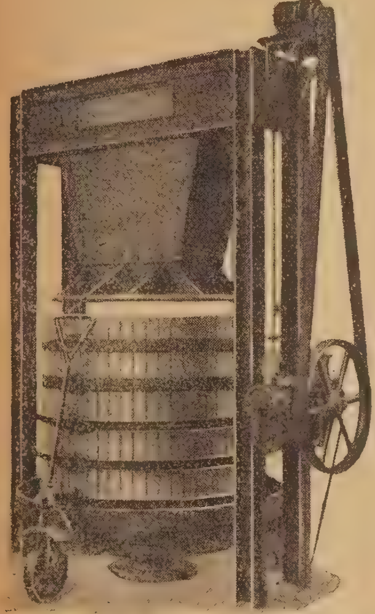

1668

LINARÈS  FRÈRES

SIÈGE et USINES : BERGERAC (Dordogne)



MAISON FONDÉE EN 1845



MATÉRIEL VINICOLE

Les plus hautes références

INSTALLATIONS · Caves particulières · Caves coopératives

PRESSES HYDRAULIQUES

à forte pression

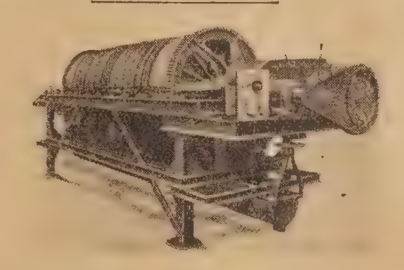
HYDRO-MÉCANIQUES

à grande contenance

PRESSES CONTINUES

FOULOIRS - ÉMIETTEUSES - VERINS

CONCENTRATEURS DE MOUT



PRESSES HORIZONTALES

à émiettage automatique

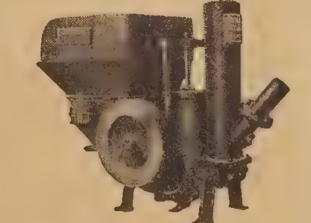
8 MODÈLES

POMPES A VENDANGE A PISTON ET ROTATIVES

Pour l'Élévation

le Foulage et l'Élévation

l'Égrappage et l'Élévation



EQUIPEMENTS DE CUVES

AGENCES & DÉPOTS : DANS TOUTES LES RÉGIONS VINICOLES de FRANCE et AFRIQUE du NORD

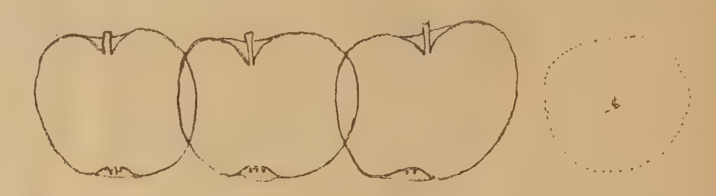
TOUS RENSEIGNEMENTS & DEVIS SUR DEMANDE


PUBLICIS
Contre les Vers et
Papillons de la grappe
DIDIGAM
D.D.T. + GAMMA PUR
LINDANE
POUDRE - BOUILLIE - LIQUIDE
non toxique
sans odeur

REINETTE DORÉE

Maturité : nov. à fév.

Synonymes : Reinette jaune tardive, Princesse noble, Golden Reinette.



FRUIT. — Moyen, presque sphérique, asymétrique.

Epiderme : mince, légèrement rugueux, à fond jaune d'or, voilé ou recouvert de fauve ou de bronzé doré, plus chaud ou rosé à l'insolation ; quelques points blanchâtres.

Pédicelle : fort, court ou moyen.

Cuvette du pédicelle : moyennement profonde, mi-étroite, fauve, à bord ondulé.

Cuvette de l'œil : peu profonde, plissée.

Œil : moyen, ouvert.

Chair : blanc-jaunâtre, mi-ferme, sucrée, acidulée.

Pépins : mi-plats, sur-moyens, à pointe obtuse, dans loges moyenne ou sur-moyenne.

Qualité : bonne ou très bonne.

Remarque. — Fruit d'amateur et de commerce très apprécié ; d'assez forte densité.

ARBRE. — De vigueur normale, parfois modérée, érigé, bien fertile.

Rameaux : brun-verdâtre, petits, mérithalles courts ; lenticelles abondantes, ovales ; yeux assez gros.

Feuilles : moyennes, ovales-arrondies, à bord relevé, épaisses, vert foncé.

Bouton à fleurs : petit. Fleur rose clair, grandes, de moyenne saison.

Remarque. — La production croît en général avec l'âge des arbres dont la charpente, généralement volumineuse, est arrondie. Eviter les sols humides dans la crainte du chancre. Sa place est au verger comme au jardin.

J. Vercier.

NOTES AMPÉLOGRAPHIQUES SUR LA SÉRIE 12.000 SEYVE-VILLARD

(suite)

Après avoir passé en revue tous les caractères des organes permettant d'établir un classement des 18 variétés de la série 12000 Seyve-Villard, nous allons établir le tableau général de classement. Cette classification suivra les lignes de celle adoptée pour les feuilles en y ajoutant comme premier caractère celui de la couleur des baies.

× **Variétés à grains noirs :**

— **Feuilles à limbe ondulé :** ***12286.***

— **Feuilles planes :** ***12401.***

— **Feuilles en gouttière.**
- **entières :**
  - **plus larges que longues :** ***12417 ;***
  - **plus longues qu elarges :** ***12328 ;***
- **trilobées :** ***12327.***

— **Feuilles en entonnoir :** ***12390.***

— **Feuilles légèrement revolutées.**
- **trilobées :**
  - **plus larges que longues :** ***12391 ;***
  - **aussi larges que longues :** ***12308 ;***
- **quinquelobées :** ***12347.***

— **Feuilles tourmentées.**
- **grappes peu compactes :** ***12397 ;***
- **grappes compactes :** ***12395.***

× **Variétés à grains blancs :**

— **Feuilles planes :** ***12413.***

— **Feuilles en gouttière.**
- **trilobées :**
  - **à limbe inférieur très pubescent :** ***12331 ;***
  - **à limbe inférieur moyennement pubescent :** ***12375***
- **quinquelobées :** ***12358.***

— **Feuilles en entonnoir :**
  - **grappes à grains ovoïdes allongés :** ***12364 ;***
  - **grappes à grains ronds :** ***12303.***

× **Variété à grain rose :** ***12309.***

Cette clef dichotomique est surtout utile au débutant, car elle permet de passer les variétés en revue sans en oublier aucune. L'œil un peu plus exercé en ampélographie groupera les variétés lui paraissant semblables et se servira de petits caractères pour différencier les

variétés au sein de ce sous-groupe. Les caractères généraux à ces groupements sont difficiles à définir, car ils reposent sur des impressions visuelles d'ensemble.

On peut ainsi former :

- le sous-groupe du *12375* avec *12303, 12309, 12331, 12364, 12390 ;*
- le sous-groupe du *12397* avec *12327, 12347, 12395, 12401.*

Les autres variétés de la série *12000* ayant des caractères trop distinctifs pour permettre de les grouper.

L'inconvénient de ce système est qu'il existe d'autres variétés d'hybrides producteurs, lesquelles peuvent par leur aspect être classées à tort dans la série *12000*, citons : *4401 Couderc, 12428 et 12448 Joannès-Seyve, 23512 Seyve-Villard...*

On peut enfin reconnaître les variétés de la série *12000*, grâce à un ou deux caractères bien choisis, mais si l'on examine le processus adopté par de telles personnes généralement bien entraînées en ampélographie on s'aperçoit que l'examen du ou des petits caractères ne leur sert pas de moyen de détermination, mais de moyen de contrôle. En regardant le cep leur œil a reconnu la variété et le petit caractère ne fait souvent que confirmer le diagnostic ou, en le rejetant, les oriente vers de nouvelles hypothèses. Voici pour chaque variété les caractères les plus importants :

- *12286 :* Feuilles ondulées.
- *12303 :* Feuilles avec les dents situées dans des plans différents.
- *12308 :* Feuilles légèrement révolutées à limbe inférieur très pubescent.
- *12309 :* Grains roses. Feuilles avec angle limbe pétiole très aigu.
- *12327 :* Feuilles à limbe inférieur et pétiole très pubescent.
- *12328 :* Feuilles cireuses, dents arrondies.
- *12331 :* Feuilles de 12309 avec le limbe inférieur très pubescent.
- *12347 :* Feuilles à sinus pétiolaire à fond plat, souvent dégarni et à bords convergents vers le haut.
- *12358 :* Feuilles quinquelobées à liseré rouge et à limbe inférieur très pubescent.
- *12364 :* Grains gros ovoïdes très allongés.
- *12375 :* Feuilles très brillantes.
- *12390 :* Feuilles 12375, mais bourgeonnement duveteux.
- *12391 :* Feuilles plus larges que longues avec trois nervures seulement partant du point pétiolaire.
- *12395 :* Feuilles quinquelobées à sinus pétiolaire fermé.
- *12397 :* Feuilles de 12395, mais bourgeonnement peu aranéeux.
- *12401 :* Feuilles à lobe médian long, à dents peu marquées, bourgeonnement duveteux à liseré rouge.
- *12413 :* Les feuilles assez jeunes sont cireuses avec des dents arrondies et légèrement repliées en dessous.
- *12417 :* Feuilles plus larges que longues, jeunes feuilles très rouges.

—•—

Nous terminerons en indiquant brièvement les variétés de la série *12000 Seyve-Villard* rencontrées le plus fréquemment dans le vignoble et en mentionnant les impuretés variétales qui sont le plus souvent en mélange.

- *12286 :* Rare sauf dans le Tarn et le Tarn-et-Garonne en impureté dans le *18315* et le *18283* S.V.
- *12303 :* Très fréquent partout. Impuretés : *12309*, *12375*.
- *12308 :* Rare sauf dans le Tarn.
- *12309 :* Très fréquent partout. Impuretés : *12303*, *12375*.
- *12327 :* Fréquent dans le Midi.
- *12328 :* Fréquent dans les plantations assez âgées en impureté dans le *18315* S.V. et *7053* S.
- *12331 :* Pas en culture, variété de collection.
- *12347 :* Peu fréquent. Dans le vignoble il est associé au *12390* et au *12397*.
- *12358 :* Peu fréquent.
- *12364 :* Peu fréquent.
- *12375 :* Le plus répandu de la série 12000 : impuretés : *12303*, *12309*, *12390*, *12413*, *18315* S.V., *18283* S.V. en impureté dans toutes les variétés.
- *12390 :* Fréquent en impureté dans le *18315* S.V. et le *12375*.
- *12391 :* Peu fréquent sauf dans l'Aude.
- *12395 :* Peu fréquent.
- *12397 :* Fréquent.
- *12401 :* Très fréquent surtout dans le Midi. En impureté dans le *18315* S.V.
- *12413 :* Très fréquent. En impureté dans le *12375*.
- *12417 :* Très fréquent surtout dans les plantations âgées. En impureté dans le *18315* S.V.

J. Artozoul,
Ingénieur chef de centre (Toulouse)
de la Section de Sélection
et de Contrôle des bois et plants de vigne.

CONFLIT ENTRE LE DROIT DE PRÉEMPTION ET LE DROIT A LA JOUISSANCE DU PRENEUR

La réglementation du droit de préemption est si complexe qu'elle ne pouvait manquer d'entraîner des graves conflits entre les textes qui lui sont propres, et d'autres articles du Statut des baux ruraux. Et cela surtout avec le droit de préemption subsidiaire des professionnels de l'agriculture.

L'on sait que, dans le cas où le bénéficiaire direct du droit de préemption n'en a pas fait usage dans les délais prévus, tout le monde ne peut pas acheter la ferme mise en vente. Seuls peuvent se porter acqué-

reurs, après autorisation délivrée par le président du Tribunal Paritaire statuant par voie d'ordonnance, les professionnels de l'agriculture.

Ceux-ci doivent prendre l'engagement d'exploiter les fonds loué à la cassation du bail en cours ou de le faire exploiter en cas d'empêchement ou de force majeure, par leur conjoint ou leurs descendants, dans les conditions prévues pour l'exercice du droit de reprise.

De cette réglementation, la Cour Supérieure avait tiré la conséquence suivante. Le néo-bailleur devant exploiter personnellement à l'espiration du bail, il n'y avait pas à donner congé dix-huit mois avant cette expiration comme le dit l'article 27. Autrement dit, automatiquement, le preneur, qui n'a pas fait usage de son droit de préemption, doit partir à la fin du bail quand son nouveau propriétaire a pris l'engagement qu'il exploiterait lui-même. Même sans recevoir congé, il n'a pas droit au renouvellement du bail.

Cette attitude de la Cour Suprême à été reprise et confirmée par de nombreux arrêts. Et pourtant elle est loin d'être adoptée par toutes les juridictions paritaires. Il ne fait pas de doute que chez d'assez nombreux tribunaux paritaires se dessine un certain courant d'opposition à la jurisprudence ci-dessus résumée de la Cour de Cassation.

En voici un tout récent échantillon.

Un bail rural avait été conclu le 9 février 1942 pour 9 ans : soit jusqu'au 9 septembre 1951. Le 28 avril 1951, un professionnel de l'agriculture achète la ferme. Le 9 septembre 1951, à la fin du bail primitif, il demande la reprise. Or, en opposition avec la jurisprudence de la Cour de Cassation, le Tribunal paritaire la lui refuse, fondant sa décision sur les motifs suivants : faute de congé donné par le bailleur 18 mois à l'avance (art. 27), un nouveau bail s'est formé jusqu'au 9 septembre 1960.

C'est ainsi que le Tribunal Paritaire affirme qu'il importe peu que l'article 5 *bis* qui prévoit la culture personnelle de l'acheteur ne renvoie pas à cet article 27.

De plus, il ajoute que celui qui a acquis une ferme au titre de professionnel de l'agriculture est tenu, comme son vendeur, de respecter le droit de jouissance des fermiers jusqu'à son expiration, spécialement jusqu'à la fin du nouveau bail de neuf ans ni en l'absence de congé du précédent propriétaire.

En outre, c'est vainement que le professionnel nouveau bailleur soutient que le fermier, en n'exerçant pas son droit de préemption dans les délais prévus, a perdu tout droit au renouvellement : en effet, la renonciation ne se présume pas, elle est d'interprétation restrictive, et son effet, limité au droit de préemption, ne s'étend pas au droit de renouvellement du bail. Ce n'est pas parce qu'on ne veut pas de la préemption, que l'on ne veut pas voir reconduire le bail.

Enfin et de la même manière, il n'importe que l'acquéreur ait pris, dans la requête adressée au président du tribunal en vue de se porter acheteur ou dans l'acte de vente, l'engagement d'exploiter personnellement la ferme, un tel engagement ne constituant qu'une obligation personnelle : inopposable aux tiers, notamment aux fermiers.

R. Montagne.

LUTTE CONTRE L'ALTISE[1]

et

REFLEXIONS SUR LA LUTTE CONTRE LE MILDIOU EN 1952

Certains viticulteurs ayant exprimé le désir d'entendre un exposé sur la lutte contre l'Altise de la vigne, je commence donc par ce thème, que je limite aux précisions indispensables aux praticiens.

Depuis quelques années, ce petit parasite de couleur vert-bleu-métallique, très caractéristique par sa façon de se déplacer en sautant, occasionne un peu partout au Maroc, et notamment dans la région d'Aïn-el-Orma, des dégâts très importants.

Les premiers insectes apparaissent en avril, dès que la vigne pousse, puis on assiste à une multiplication du parasite, qui donne trois à cinq générations dans le courant du cycle végétatif de la vigne. Les dégâts s'étalent donc sur un laps de temps assez long et ils sont provoqués par l'insecte adulte ou larvaire qui se tient au-dessous des feuilles.

L'Altise est très sensible aux insecticides et sa destruction est relativement facile. Le choix de l'ingrédient importe peu, car tous les produits agissent remarquablement sur les larves et l'insecte adulte, mais faiblement sur les œufs.

1° *Parmi les produits à base d'arsenic* qui agissent par ingestion le choix est très varié :

— 600 grammes d'arséniate de plomb à 30 % d'anhydride arsénique pour 100 litres d'eau ;

— ou 1 kg. d'arséniate de plomb en pâte à 15-16 % d'anhydride arsénique pour 100 litres d'eau ou de bouillie bordelaise ;

— ou 1 kg. d'arséniate d'alumine à 14-16 % d'anhydride arsénique pour 100 litres d'eau ou de bouillie bordelaise ;

— ou 750 grammes à 1 kg. d'arséniate de chaux en pâte pour 100 litres d'eau.

On peut également poudrer avec un mélange composé de 1 kg. d'arséniate de chaux pour 3 kg. de chaux éteinte très fine, à la dose de 20 à 30 kilos à l'hectare selon la puissance de la vigne.

2° *Le D. D. T.* peut être utilisé par poudrage avec des poudres à 10 % de produit actif ou bien par pulvérisation avec 1 kg. de D. D. T. à 10 % (ou 200 grammes à 50 %) pour 100 litres de bouillie bordelaise. Cet insecticide agit par contact et par ingestion.

(1) Conférence faite le 18 février 1953, à l'Ecole marocaine d'agriculture de Meknès.

3° *L'H. C. H.* est employé sous forme de poudrage avec une poudre contenant 10 % de son poids de produit actif ou bien en solution contenant 100 grammes de produit technique (soit par exemple 1 kg. d'H. C. H. à 10 %) par hectolitre d'eau. L'H. C. H. ordinaire ne doit être employé qu'avant la floraison, car, après, il risque de communiquer aux raisins son odeur, qui passe dans le vin et le rend impropre à la consommation. Mais l'H. C. H. ordinaire est abandonné à l'heure actuelle pour céder la place à *l'isomère gamma de l'H. C. H.*, qui est employé sous forme de poudre très fine contenant 0,6 à 1 % de gamma pur ou bien en pulvérisation avec 600 à 900 grammes d'une poudre mouillable ou d'un produit émulsionnable contenant 15 % de gamma pur. Ce produit ne communique pas aux plantes traitées l'odeur caractéristique de moisi de l'H. C. H. D'action rapide, c'est également un insecticide de contact et d'ingestion.

4° *Esters phosphoriques ou S. N. P. ou Parathion* : ce sont les meilleurs insecticides, ceux qui donnent les résultats les plus spectaculaires, mais aussi ceux qui sont les plus ingrats, les plus difficiles à employer, car ce sont des poisons dont la manipulation et l'utilisation exigent une grande prudence. Je ne m'étends pas sur les précautions à prendre : elles sont indiquées par tous les fabricants sur leurs prospectus et étiquettes. L'action du Parathion se manifeste par contact, par ingestion, par asphyxie, et il a un pouvoir de pénétration des tissus végétaux qui le rend beaucoup plus efficient que les autres produits. Son efficacité dure quatre jours environ.

Employé à la dose de 15 à 30 grammes de produit pur (80 grammes de préparation à 25 %), son action est remarquable sur les larves et les adultes. D'après les derniers essais du Service de la Défense des Végétaux à Rabat, les Esters agiraient également sur les œufs. S'il en était ainsi, la lutte serait facilitée. Il est prudent de ne pas traiter avec des esters titrant moins de 20 % de produit actif.

LUTTE PROPREMENT DITE

Les produits pour combattre l'Altise ne manquent pas ; ils sont tous efficaces. Comment se fait-il, par conséquent, que ce parasite ait fait des dégâts ? Voyons d'abord comment les Viticulteurs ont entrepris la lutte dans la généralité des cas.

Lorsque des dégâts ont été constatés, le Viticulteur a traité, puis il a renouvelé le traitement lorsque de nouveaux dommages ont été causés, c'est-à-dire après un intervalle de temps assez long. Souvent le Colon n'a traité qu'une partie des parcelles de vignes : seules celles qui lui paraissaient atteintes.

Cette façon d'opérer irrationnelle donne des résultats immédiats visibles, mais ne peut débarrasser un vignoble du parasite, même après trois ou quatre traitements. Pour réaliser parfaitement la destruction de l'Altise, il faut traiter méthodiquement et pour cela il faut connaître son mode de vie que je vais indiquer en quelques mots.

Après les vendanges (fin octobre) en général, l'Altise quitte la vigne et va se réfugier surtout dans les haies qui bordent les vignobles, sous les herbes ou feuilles sèches, sous les pierres, parfois aux pieds des souches. Lorsque la vigne est entourée de terres incultes non défrichées, les lieux d'hivernage sont nombreux. Dès que la vigne pousse au printemps, l'insecte parfait qui vient de passer l'hiver à l'abri des froids, s'achemine petit à petit (dans un laps de temps variable) jusqu'aux jeunes pousses dont il dévore la végétation de la façon caractéristique que vous connaissez et qui transforme les feuilles en dentelles. Il y a ensuite accouplement et les pontes s'échelonnent sur un mois environ, de sorte que les jeunes générations se trouveront décalées pendant tout l'été et qu'il y aura presque constamment des insectes sous toutes ses formes : adultes, œufs et larves. La période d'incubation des œufs dure de 6 à 8 jours selon les conditions hydrothermiques et les larves mettent 20 à 28 jours pour devenir adultes. Chaque femelle pond de 300 à 500 œufs.

Nous avons vu que les œufs n'étaient en général pas détruits par les insecticides, sauf peut-être par les esters phosphoriques. Donc pour détruire l'Altise au printemps, de façon radicale, un seul traitement ou même plusieurs traitements espacés ne suffisent pas. Il faut, dès que les premiers dégâts sont constatés, effectuer trois traitements successifs sur la totalité du vignoble, à 8 ou 10 jours les uns des autres. A noter que les poudrages se sont montrés nettement inférieurs aux pulvérisations.

Mais le plus efficace des traitements est celui qui consiste à lutter après la récolte, avant que la dernière génération ne quitte la vigne. L'efficacité de ce traitement tardif est mise surtout en évidence dans les régions où les vignobles sont entourés de terrains facilitant l'hivernage de l'Altise.

En 1952, la dernière génération a été très importante ; de plus, elle s'est produite très tard et nous avons constaté en novembre de très nombreux adultes. En année normale, le traitement d'octobre est donc le plus efficace et les mêmes insecticides que ceux employés au printemps peuvent être utilisés.

La lutte chimique contre l'Altise annule complètement la lutte biologique, en détruisant en même temps l'insecte prédateur qui est une punaise de même couleur que l'Altise, mais de plus grande

taille. D'ailleurs et malheureusement cette belle et utile punaise ne suffit pas à elle seule à limiter les dégâts.

Enfin, pour terminer ce sujet, je dois signaler que l'Altise vit sur d'autres plantes que la vigne, notamment sur Salicaires et Epilobes. Ces plantes se rencontrent surtout dans les lieux humides, aux bords des marais et dayas. Cela rend la lutte plus difficile dans certaines régions telles que le Rharb, le littoral et le sublittoral atlantique, du fait qu'à tous moments, une nouvelle invasion des vignobles voisins peut se produire.

Pour tous renseignements complémentaires, les colons auront intérêt à se rapprocher de leur Inspecteur régional de la Défense des Végétaux qui leur donnera toutes indications utiles adaptées aux cas particuliers de chacun d'eux.

A suivre.

J.-P. Vidal,
Ingénieur agricole, Professeur de Viticulture à l'Ecole marocaine d'Agriculture de Meknès, Conseiller viticole.

PARTIE OFFICIELLE

Régime de Prévoyance et de Retraites complémentaires

Le *J.O.* du 24 mai 1953 publie le décret nº 53.503 du 21 mai 1953 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 25 juillet 1952 permettant aux salariés de l'agriculture de créer un régime de prévoyance et de retraites complémentaires.

Jusqu'à la publication des textes précités, les employeurs et salariés des professions agricoles n'avaient pas à leur disposition de cadre juridique leur permettant de créer des institutions susceptibles d'assurer aux travailleurs de l'agriculture des avantages complémentaires de ceux accordés par le régime obligatoire des assurances sociales, alors que les ressortissants des professions industrielles et commerciales pouvaient le faire en application des dispositions de l'ordonnance du 19 octobre 1945 et du décret du 6 juin 1946.

Seule existait la Caisse Centrale de Prévoyance Mutuelle Agricole, créée en application du décret-loi du 28 octobre 1935 et dont les Statuts et règlement ont été homologués par le Ministre de l'Agriculture ; mais cet organisme ne s'adresse qu'aux « groupements professionnels légalement constitués » et n'accepte leur adhésion que s'ils demandent l'affiliation de la totalité de leur personnel permanent. Les cadres des exploitations agricoles se trouvaient donc notamment exclus d'un régime de prévoyance.

La loi du 25 juillet 1952 et le décret du 21 mai 1953 fixent le statut des institutions de prévoyance constituées en vertu de conventions collectives ou de contrats de travail individuels entre employeurs et salariés des professions agricoles en vue d'assurer à ces salariés et à leurs ayants-droit, avec ou sans le concours de contributions des travailleurs intéressés, des avantages complémentaires de ceux résultant du régime des assurances sociales. Il est précisé que lesdites institutions ne peuvent fonctionner qu'après avoir été autorisées par un arrêté

du Ministre de l'Agriculture qui approuve leurs statuts et celles des dispositions du règlement intérieur qui sont opposables aux employeurs, aux salariés et à leurs ayants-droit. En vue d'assurer la régularité de fonctionnement de ces organismes et le respect des engagements pris par les participants, les conditions dans lesquelles doivent être composé le Conseil d'administration, employés les fonds, acceptées les libéralités, etc..., sont indiquées ainsi que les différents moyens de contrôle dont dispose le Ministre de l'Agriculture.

Des dispositions spéciales s'adressent aux institutions de retraites, d'épargne ou assurant le service de capitaux en cas de vie ; elles ont pour but de sauvegarder les intérêts des salariés participants lorsque prend fin leur contrat de travail les liant avec l'entreprise adhérente de l'institution et également en cas de liquidation de ladite institution.

En outre, cette règlementation donne aux intéressés la possibilité de conclure en matière de prévoyance, pour tout le territoire, des conventions collectives qui, par dérogation aux dispositions de l'article 31 j, 4me alinéa du Livre 1er du Code du travail, pourront être rendues obligatoires à l'ensemble des ressortissants de la ou des catégories professionnelles auxquels appartiennent les signataires de la convention collective initiale. Les décisions d'extension seront prises par le Ministre de l'agriculture après avis motivé de la section agricole de la Commission Supérieure des Conventions collectives.

Les salariés de l'agriculture et leurs employeurs ont ainsi un régime de prévoyance qui leur permet de créer, de leur propre initiative et avec possibilité d'extension à l'ensemble de la profession, les institutions qui assureront au xsalariés ainsi qu'à leurs ayants-droit, en cas de maladie, de maternité, d'invalidité, de vieillesse ou de décès, une aide qui complètera heureusement les prestations servies par les assurances sociales agricoles.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les travaux agricoles et viticoles en juillet

Entre le 1er et le 31, les jours diminuent de 1 heure.
D. Q. le 3 ; N. L. le 11 ; P. Q. le 19 ; P. L. le 26.

AGRICULTURE. — Midi : battage, dépiquage. Irrigation des prairies. Commencer récoltes pommes de terre. Semer haricots après céréales.

Centre : achever rentrer foins. Couper seigle. Labourer et herser les jachères. Biner les cultures sarclées. Eclaircir les navets et les carottes. Buter les pommes de terre. Couper et battre le colza. Détruire cuscute, chiendent, agrostis, etc... Finir semailles sarrasin et moha. Semer colza, moutarde blanche et navets. Moisson de céréales. Monte de brebis. Pratiquer le parcage sur les chaumes, déchaumer aussitôt après. En vue des travaux de la moisson, augmenter la ration des animaux de travail en aliments secs et grains. Pleine époque de la ponte. Faire les conserves d'œufs. Récolter miel et cire.

VITICULTURE. — *A la vigne.* — Centre : terminer les binages, l'accolage et le rognage. Traiter contre le mildiou et contre l'anthracnose dans la première quinzaine. Allumer les lampes pour la pyrale.

Midi : troisième labour et nouveau soufrage contre l'oïdium ; visite des greffes, couper les racines émises par les greffons. Ramasser les feuilles roulées par le rhynchite.

Au cellier. — Eviter de toucher au vin et ne soutirer qu'au cas d'absolue nécessité. En conséquence, ne pas mettre en bouteilles pendant ce mois. Ouiller avec soin et maintenir dans la cave une température ne dépassant pas autant que possible 10 à 12°.

HORTICULTURE. — Greffer en approche, en écusson. Pincer les arbres. Ciseler les raisins. Biner, pailler. Arroser. Semer haricots, carottes, poids, navets, chicorée, Planter choux, salades, poireaux.

APICULTURE. — Eviter les pillages. On les arrête en changeant la ruche qui pille avec celle pillée, ou en badigeonnant l'entrée de la ruche pillée avec de l'huile.

Vérifier les fécondations des jeunes reines. Celles qui n'ont pas pondu trois semaines après l'éclosion doivent être tuées et remplacées.

BÉTAIL. — Eviter les pâturages pendant les heures très chaudes. Pâturage foin sec et graines. Pâturage des chaumes. Monte des brebis.

BIBLIOGRAPHIE

Notre droit

La vente des animaux domestiques

L'application du droit commun au commerce des animaux domestiques a soulevé de telles difficultés que le législateur a dû préciser quelques points concernant la nature des vices rédhibitoires. Voici le texte de la loi : « Sont réputés vices rédhibitoires et donneront seuls ouverture aux actions résultant des articles 1641 et suivants du Code civil, sans distinction des localités où les ventes et échanges auront lieu, les maladies ou défauts ci-après : pour le cheval, l'âne et le mulet : l'immobilité, l'emphysème pulmonaire, le cornage chronique, le tic proprement dit avec ou sans usure des dents, les boiteries intermittentes, la fluxion périodique des yeux ; pour l'espèce porcine : la ladrerie ».

Cette liste est *strictement limitative*. C'est par erreur que, de temps à autre, les tribunaux ordonnent la rédhibition pour d'autres vices. Plusieurs arrêts de la Cour de cassation établissent que l'action rédhibitoire ne peut être intentée hormis les cas spécifiés par la loi du 2 août 1884.

Pour être recevable, l'action rédhibitoire doit être intentée dans les délais suivants :

« Neuf jours francs, non compris le jour fixé pour la livraison, excepté pour la fluxion périodique, pour laquelle le délai sera de *trente* jours francs, non compris le jour fixé pour la livraison ».

Ce délai commence donc à courir du lendemain du jour fixé pour la *livraison*. Si l'acheteur a omis de prendre livraison au jour convenu, le vendeur n'a pas à souffrir de cette négligence et sera libéré de toute obligation de garantie 9 ou 30 jours après la date prévue pour la livraison. Si c'est le vendeur qui a omis de livrer à la date fixée, l'acheteur doit lui faire sommation : l'exploit d'huissier interrompt le délai, qui recommence à courir lors de la livraison effective.

Comme il s'agit d'un délai franc, il expire le lendemain du terme. On précise aisément cette date : il suffit d'ajouter 10 ou 31 au quantième du mois indiquant la date de livraison. Exemple : un cheval est livré le 10. Dans les jours qui suivent, il montre des signes d'emphysème ; si, le 20 au soir, l'acheteur n'a pas accompli les deux premières

formalités (présentation de la requête et citation du vendeur à l'expertise), sa demande en rédhibition ne sera plus recevable.

Quand le délai en question s'achève un jour férié ou un samedi, il doit être prorogé jusqu'au prochain jour ouvrable.

(Extrait du fascicule nº 13 du *Nouveau Larousse Agricole,* qui est paru).

Comptabilité agricole

La tenue d'une telle comptabilité ne nécessite aucune connaissance spéciale. Pourtant, même à ce stade élémentaire, la comptabilité présente une certaine complexité. Elle doit, en effet, dégager les résultats relatifs à l'exploitation agricole ; or, dans une exploitation, il n'y a qu'une caisse qui sert à des fins multiples, aussi bien pour les besoins de l'exploitation que pour ceux de l'exploitant et de sa famille, en sorte qu'il faudra isoler, dans les mouvements d'espèces, ceux qui concernent l'exploitation.

En outre, la présence de salariés nourris sur l'exploitation entraîne encore une complication, car cette nourriture, qui constitue un « avantage en nature au personnel », est une charge pour l'exploitation et doit être comptabilisée aussi justement que possible, en sorte que nous voyons déjà qu'il faudra répartir l'ensemble des mouvements d'espèces entre l'exploitation, l'exploitant et sa famille et les dépenses relatives à la nourriture du personnel. C'est ici qu'apparaît la seule notion comptable nécessaire, celle de « compte ».

On appelle *compte* un « ensemble d'opérations présentant un caractère commun », et nous voyons que, pour résoudre sur le plan comptable ce problème de répartition des recettes et des dépenses, il nous faudra trois comptes : le compte « Exploitation », dans lequel viendront se grouper toutes les opérations relatives à l'exploitation agricole proprement dite ; le compte « Privé », qui enregistrera toutes les entrées et les sorties d'espèces relatives aux recettes et dépenses « privées » de l'exploitant et de sa famille ; enfin, le compte « Nourriture », qui enregistrera toutes les dépenses de nourriture relatives à l'exploitant, à sa famille, aux salariés nourris.

Ce dernier compte appelle une remarque supplémentaire, car il devra indiquer non seulement les dépenses en espèces, mais encore les dépenses en nature, plus communément appelées « prestations », c'est-à-dire les prélèvements sur l'exploitation destinés à assurer la nourriture de l'exploitant, de sa famille et du personnel. Les dépenses de ce compte seront, en fin d'exercice, réparties entre le compte « Exploitation » et le compte « Privé », au prorata de la part incombant à chacun de ces deux comptes et proportionnellement au travail de l'exploitation.

Dans son fascicule nº 14, le *Nouveau Larousse Agricole* expose la méthode à suivre pour établir une comptabilité « Recettes-Dépenses », avec classement de ces dernières par nature, permettant à l'exploitant le contrôle de ses espèces.

Le Guide pratique 1953 du Fermage et du Métayage. — En vente au *Particulier*, 121, boulevard Saint-Michel, Paris (5me). — Prix : 200 francs. *C. C. P. Paris 716-302.*

Depuis huit ans, bailleurs et preneurs sont soumis à un « statut » du fermage en perpétuel remaniement.

De nombreux ouvrages lui ont été déjà consacrés, mais les uns sont trop succincts pour permettre de résoudre les questions pratiques, les autres trop touffus et coûteux pour de simples particuliers.

Ce guide du « *Particulier* » est un véritable Code « pratique » des rapports entre propriétaires fermiers et métayers.

Très documenté et *très précis*, il donne sur tous les problèmes qui se posent, en fait, le dernier état de la jurisprudence (*plus de 300 solutions d'arrêts citées*), sans cesser d'être intelligible pour un simple particulier.

Très clair, ce Guide rendra de très grands services, tant aux bailleurs qu'aux preneurs, et permettra de résoudre amiablement maintes questions délicates.

Le mouvement des vins en Juin

(en hl.)

		METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Juin	(A.O.C.).	388.841	néant
	(V.C.C.).	3.266.476	869.397
Depuis le début de la campagne 1952-53.		**31.733.621**	**10.266 634**
Dans la période correspondante 1951-52.		31.012.285	11 300 254
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Juin	(A.O.C.).	271.462	néant
	(V.C.C.).	3.600.370	78 834
Depuis le début de la campagne 1952-53.		**35 245.414**	**812 523**
Dans la période correspondante 1951-52.		34.655.761	807 578
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours..................		**9 541.782**	**1.490 537**
Campagne précédente.................		8.705.213	1.647.230

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (18), 9 à 10°, 295 à 280 ; 10 à 11°, 280 à 260 ; 11 à 11°, 260 ; Corbières et Minervois, 11 à 12°, 260. — Lézignan-Corbières (16), 10°5 à 13°, 265 à 255. — Narbonne (16), 9 à 9°5, 300 à 285 ; 10°, 275 à 285 ; 11°, 265 à 275 ; 12°, 250 à 260 ; Corbières, 11°, 275. — Arles (11), 9 à 9°5, 290 à 300 ; 10 à 10°5, 270 à280.

Gard. — Nîmes (20), Prix fournis par la Fédération des Caves, 9°5 à 10°, pas d'affaires ; 10 à 11°, 288 ; 11 à 12°, pas d'affaires.

Hérault. — Béziers (17), insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (21), 10 à 11°, 290 à 270 ; C.S., 10 à 11°, 280. — Sète (15), vins de pays : pas d'affaires, pas de cote. Vins d'Algérie : Alger, 11 à 12°5, 350 à 360 ; Oran, 12 à 12°9, 365 à 375 ; 13 à 13°9, 385 à 390 ; 14° et plus, 390 et plus ; rosés et blancs : 5 fr. de plus par degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (18), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (17), Vins d'Algérie : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (11), pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (18), 11 à 12°, 270 à 295 ; vins de café, 300 à320 ; Côtes du Rhône (Vaucluse), 380 à 420 ; affaires calmes.

ALGERIE. — Alger (18), rouges, rosés et blancs : pas de cote ; vins avec compensation, rouges 10°, 200 ; 11°5, 185 à 180. — Mostaganem (18), libres rouges, 320 à 325 ; rosés, 325 ; blancs, 325 ; sous échelonnement : rouges, 310 à 317,5 ; hors tranches, 210 à 220. — Oran (18), insuffisance d'affaires, pas de cote.

S. N. C. F.

BILLETS « BON DIMANCHE »

La S. N. C. F. communique :

Pendant la période du 1er mai au 18 octobre 1953, la S. N. C. F. délivrera les dimanches et jours fériés des billets « Bon Dimanche » sur les relations suivantes :

— de Montpellier à Sète et Agde ;
— de Nîmes et des gares du parcours au Grau-du-Roi ;
— d'Alès, Tamaris, Grand'Combe-la-Pise et La Levade aux gares de Génolhac à La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains.

Ces billets comporteront une réduction de 30 à 40 % et seront valables, un jour sans prolongation, le dimanche ou le jour férié, dans les trains désignés.

Pour la relation « Nîmes - Le Grau-du-Roi », le prix sera de 300 francs aller et retour en troisième classe.

Les enfants de 4 à 10 ans paieront la moitié du prix prévu pour les adultes.

Sur les relations Nîmes et gares du parcours au Grau-du-Roi ces billets ne seront délivrés que jusqu'au 27 septembre.

Se renseigner aux guichets des gares intéressées.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 12 AU 18 JUILLET 1953

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	20	14	4	21	13	22	20	13	1	21	12	1	21	14	2	20	14	3	21	13	P
ANGERS	21	14	P	18	14	24	21	14	P	22	11	P	23	10	»	22	16	P	21	14	P
COGNAC	21	11	»	19	13	19	21	16	5	21	13	P	23	11	»	28	16	7	22	15	3
BORDEAUX	21	10	»	18	15	19	21	15	P	22	12	»	23	12	»	29	16	P	24	19	4
TOURS	23	13	P	17	13	21	22	14	4	22	12	»	23	12	P	26	15	1	21	14	P
NEVERS	22	12	»	23	13	13	21	14	22	22	12	1	23	9	»	27	16	3	25	16	17
AGEN	23	11	»	21	16	11	23	12	»	25	10	»	23	11	»	31	17	»	26	16	P
CLERMONT-FERRAND	20	11	»	25	13	4	21	12	P	24	11	»	24	9	»	30	15	4	28	16	1
MONTÉLIMAR	24	12	»	26	14	9	26	11	»	29	14	»	28	14	»	32	17	P	33	17	1
TOULOUSE	23	13	»	23	15	6	24	15	P	22	13	P	23	11	P	31	17	P	28	17	P
CARCASSONNE	23	13	»	25	16	4	25	13	P	23	15	»	24	13	P	28	20	P	28	19	P
PERPIGNAN	25	16	»	25	19	P	26	19	»	25	19	P	26	16	»	26	18	»	28	19	»
MONTPELLIER	23	16	»	22	16	1	27	16	»	29	19	»	26	14	»	28	16	»	25	19	»
REIMS	21	11	»	18	13	6	20	12	6	22	11	P	20	9	1	24	15	P	22	13	3
STRASBOURG	21	10	»	24	15	6	21	13	9	21	14	5	23	12	»	25	13	»	26	17	32
DIJON	20	11	»	23	14	16	22	13	11	21	12	P	23	11	»	26	16	1	27	17	36
LYON	22	13	»	26	14	3	18	13	»	26	14	»	24	13	»	30	20	»	32	14	»
GRENOBLE	22	13	»	27	13	8	23	11	1	26	16	»	25	12	»	29	14	»	29	16	P
MARSEILLE	26	11	»	26	18	10	27	18	»	26	18	»	28	18	»	27	19	»	33	23	»
NICE	25	16	»	24	16	87	29	15	»	24	17	»	24	17	»	24	18	»	28	22	»
AJACCIO	23	10	»	25	18	3	25	14	»	28	15	»	28	16	»	27	17	»	29	19	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.